大切なワインをあずかるワインセラーにとって、「安心」も大事なクオリティです。

信　頼　と　実　績

わたしたちフォルスタージャパンがワインセラーの輸入・製造・販売を開始して20年以上が経過しました。1997年に発売したHome　Cellar※は、当時のワインブームとあいまって爆発的なヒットを記録。家庭用ワインセラーの代名詞ともいえる存在になりました。これからも私たちは、ワインをより身近にし、お客様にワンランク上のワインライフ≪ワインセラーのある暮らし≫をお届けしていきます。

※Home Cellarは現在製造はしておりません。

スイス製・日本製

スイス製・日本製といえばまず思い浮かぶのが時計。安定した性能と丁寧な仕上げ、緻密さ、精密さにこだわるモノづくりには定評があります。ロングフレッシュは、徹底した品質管理のもとで、ST-405(B),ST-405G(B),ST-405FG II (B)はスイスにて製造。その他の機種はすべて日本で製造しています。

5　年　間　保　証

心臓部分であるコンプレッサーなどの冷媒循環回路部分は安心の5年間保証。その他の部分は1年間保証です。

※スイス製のST-405(B),ST-405G(B),ST-405FG II (B)は本体、冷却部ともに1年間保証です。

万全の修理・体制

全国に100箇所以上の拠点を構え、どのお客様にも迅速なサービスを提供しています。修理が必要な場合には、お近くの拠点から出張修理させていただきます。

修理・製品に関する問い合わせ窓口

TEL / 03-5204-5880

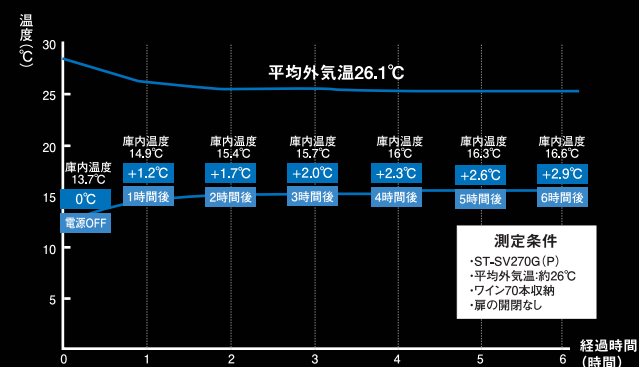
【受付時間】　月曜日～金曜日／9:30～17:30　土曜日・日曜日・祝祭日はお休みとさせていただいております。

停電の際のワインセラーのお取り扱いについて

◎ワインセラーを使用中に停電になった場合、電源プラグをコンセントから抜いていただくことをお勧めします。モーターなどを応用した家電製品は電源が入ったときに電流を大きく使用するため、停電からの復帰時に家庭内のすべての家電製品がいっせいに運転を始めると、ヒューズやブレーカーが飛ぶなど電気製品への悪影響が考えられます。

◎停電前や停電中にワインを追加保存すると庫内温度を上昇させますのでさけてください。

◎停電中は、庫内温度をできるだけ維持するために、ドアの開閉を控えてください。凍った蓄冷材や袋に入れた氷を庫内に入れると温度上昇を抑えることができます。

◎実際の停電時には、庫内温度はゆるやかに上昇していきます。左記グラフを参考ください。

※外気温、ワインセラーの設備環境、停電前のワイン収納状況や機種によって温度上昇は異なります。

【ショールーム】
月曜日～金曜日／9:30～17:30 土曜日・日曜日・祝祭日はお休みとさせていただいております。

forster japan

フォルスタージャパン

双日マシナリー株式会社　東京都中央区日本橋室町 3-2-15 〒103-0022

TEL：03-5204-5880 ／ FAX：03-5204-5890 ／ www.forster.jp

撮影協力／三井ホーム株式会社、ミサワホーム東京株式会社、VINOTECA in Tokyo Midtown、JPホーム株式会社、株式会社ベルクハウス

※このカタログの記載内容は2013年3月現在のものです。

●お買い求め、ご相談は当店へどうぞ

進化を遂げた一台の〝カーヴ〟。

呼吸するワインセラー

LongFresh®

プロも魅了された
一台の“カーヴ”

1982年、スイスのヘルマン・フォルスター社により画期的な冷蔵庫が開発されました。その中で保存される野菜や果物はみずみずしく、採れたてのような状態が続くという不思議な冷蔵庫でリリース以降、乾燥しやすい気候のヨーロッパで重宝されるようになりました。庫内の温度を維持しながら安定した高湿度をつくりだす「加湿循環方式」と、野菜や果物を劣化させるエチレンガスを排出して新鮮な空気を取り入れる「空気交換機能」。この2つの特許を取得したシステムにより、野菜や果物などの≪長く≫≪新鮮な≫保存を可能にしたのです。その名は「ロングフレッシュ」。

数年後、ここ日本で、大きな転機が訪れます。一人のワイン愛好家が、「ロングフレッシュ」にワインセラーとしての可能性を見出したのです。そして、スイスのフォルスター社と研究の末、ワインの故郷である“カーヴ”の環境に限りなく近いワインセラー、新生「ロングフレッシュ」が誕生。たちまちソムリエをはじめワインの専門家たちから支持を集め、“プロのための本格ワインセラー”として高い評価を獲得してきました。

（詳しくは5～6ページ）

現在では多くの個人ユーザー様にもご愛用いただいている「ロングフレッシュ」。日常のさまざまなシーンでワインを保存・熟成させる“寝室”として活躍しています。ワインセラーを通じ、より多くの人に、より身近にワインを楽しんでいただきたい—。私たちフォルスタージャパンは、そんな願いを込め、今日も「ロングフレッシュ」をお届けします。

LongFresh®

forster japan

ワインは〝育てる〟飲み物

ワインは生きている

グラスに注がれ、芳醇な香りを空間いっぱいに満たす一杯のワイン。畑から収穫され、木の樽で熟成したぶどうは、ボトルに詰められたあともなお、数年の歳月をかけてゆっくりと熟成を重ね、あなたの口に運ばれるこの時を待っていたのです。数千年ものあいだ受け継がれてきた、人と自然の叡智が生みだす至高の一杯——。ワインとは、飲み物であると同時に“生き物”でもあるのです。

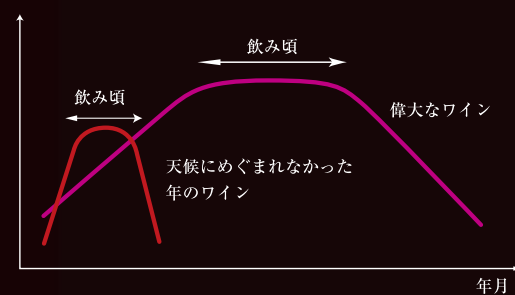
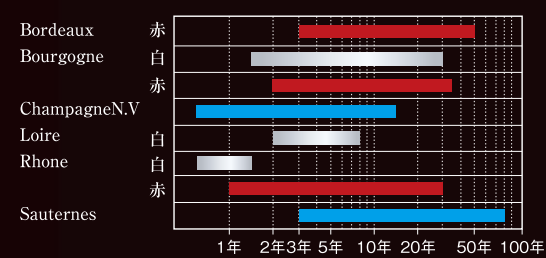
ワインを育てる「熟成」

私たちのまわりには、醤油や味噌、チーズやビールなど、さまざまな発酵食品が存在します。発酵とは、酵母や乳酸菌などの働きにより、もとの原料よりも旨みや栄養価が増し、保存性が高まる現象ですが、ここで欠かせないのが「熟成」。時間をかけて寝かせることで、風味や味わいなどのバランスが格段に向上するのです。じつは食肉も発酵食品と同様、牛肉の場合は通常2週間ほど熟成させ旨みが増した状態で出荷されています。
ぶどうを発酵させて造るワインも当然、熟成が必要な飲み物ですが、十分に熟成させて出荷されることはまずありません。飲み頃を迎えるまでに長い時間がかかる上、毎年膨大な量のワインが生産されるワイナリーにおいて、その貯蔵スペースを確保することは非常に困難だからです。したがって、出荷後のワインは、インポーターやワインショップ、そして最終的には私たちが、飲み頃になるまで熟成させる必要があるのです。

〈ワインの熟成〉

〈高級ワインの寿命(目安)〉

ワインの飲み頃

ワインにはそれぞれ熟成のピークがあり、それがいわゆる“飲み頃”です。熟成期間は、ワインの産地・畑・生産者などにより異なりますが、同じワインでも、ぶどうの収穫年(ヴィンテージ)で熟成期間は大きく変わってきます。それは、ぶどうのできが毎年異なるからであり、天候に恵まれた年のぶどうは、芳醇な香りやしっかりとしたコクを併せ持つ、スケールの大きなワインに育つといわれています。「良いワインは良いぶどうから」といいますが、ぶどうが農作物であることを考えれば、収穫年を記すことはごく自然なことであり、私たちがそこからさまざまな情報を得ることも多いのです。

ワインが眠る寝室

ワイナリーでは通常、地下にある「カーヴ」と呼ばれる貯蔵用の部屋でワインを熟成させています。
特にワインが日常的な飲み物であるヨーロッパでは、代々各家の地下にカーヴが備えられており、
ワインもここで保存されてきました。
年間を通して一定の温度と湿度を保ち、日光の当たらない暗く静かな地下のカーヴ。
そこは、ワインを熟成させるためのまさに最良の“寝室”なのです。

カーヴの環境

- 温度は常に14℃前後
- 湿度は70%以上をキープ
- 振動がなく静か
- 日光のあたらない暗闇
- 臭いがこもらず風通しがよい

↓

理想的なワインの保存環境

しっとり ひんやりとした
暗くて静かなカーヴ

ロングフレッシュが選ばれる理由
それは“カーヴの再現”

30℃以上の高温や、5℃以下の低温という
環境にワインが長期間さらされた場合、
変質し、その香りは損なわれてしまいます。
四季があり年間を通じて気温・湿度変化の大きい日本の環境は、
じつはワインにとってかなり過酷な環境。
日本の家屋にも、ヨーロッパと同じように
カーヴがあれば問題ないのですが、
食文化の違いや住宅事情の問題もあり、
なかなか難しいのが現状です。
フォルスタージャパンの「ロングフレッシュ」は、カーヴの環境を
機械的に再現した世界でただひとつのワインセラー。
1987年の販売以来、ソムリエをはじめワインの専門家たちから
愛されつづけてきた理由はそこにあります。

〈本場のカーヴと比較した
ロングフレッシュの機能と構造〉

ロングフレッシュの内でワインは

しっとり

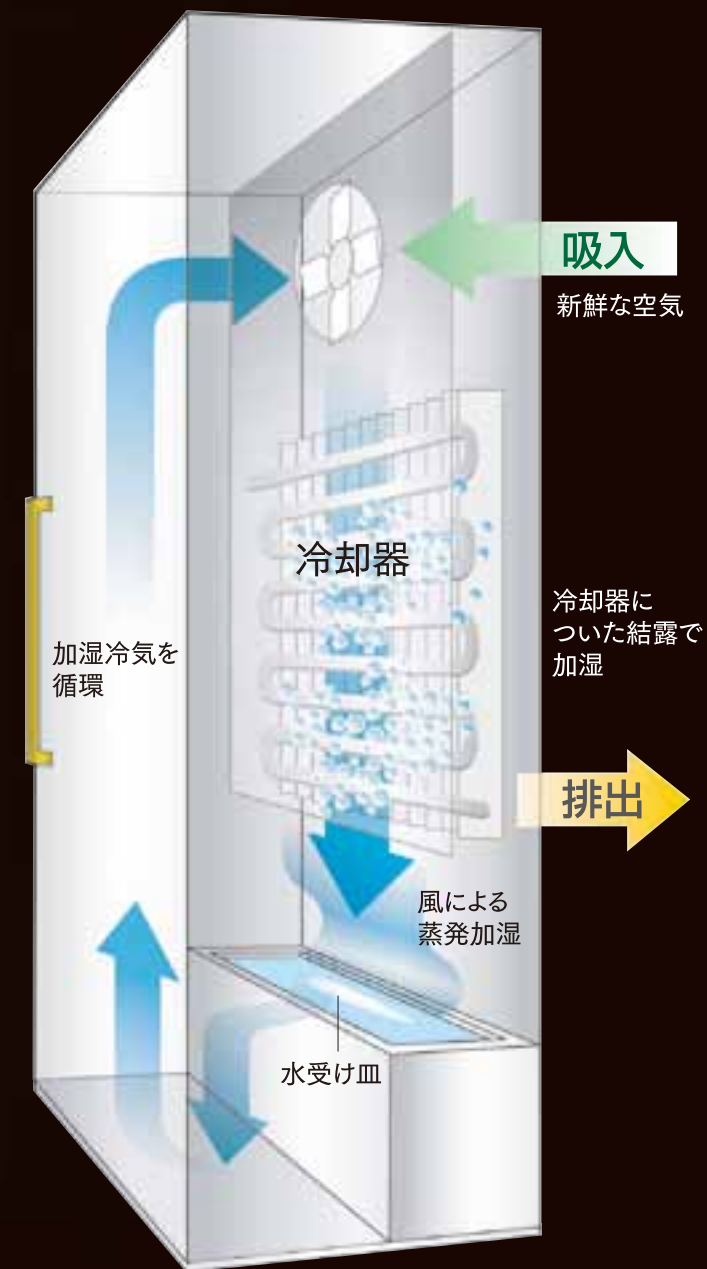
地下貯蔵庫“カーヴ”	“ロングフレッシュ”の庫内
湿度は70％以上をキープ コルクは乾燥させない事が大切で、十分な湿度があってはじめてその柔軟性や弾力性が保たれます。硬化(乾燥)したコルクはもろくなり、栓を抜くときに崩れる事があるばかりでなく、ボトルとの密着が不十分となりその役割を果たす事ができません。空気が入りこむ酸化によるワインの変質を防ぎ健全な熟成をサポートするために、平均70%以上の湿度は欠かせない重要な条件です。	**手間いらずで高湿度をキープ** 湿度はいわば水分ですので、庫内を高湿度に維持するためには定期的な水分補給が必要です。ワインの保存は長期に及ぶため、その作業は意外と煩わしいもの。ロングフレッシュは絶えず外気の水分を取り込む独自の「加湿循環方式」ですので、手間がかからず安定した高湿度を維持できます。

ひんやり

地下貯蔵庫“カーヴ”	“ロングフレッシュ”の庫内
温度は常に14℃前後 ワインの熟成に最も適した温度は14℃前後だといわれています。それに加え温度を一定に保つ事も大事です。これは急激な温度変化によってワインがダメージを受けるためです。カーヴはひんやり涼しく、一年の間に多少の温度変化はありますが、それは季節の移ろいに沿った非常に緩やかなもの。ワインがストレスを感じる事なく熟睡できる、安定した温度が重要なのです。	**温度変化は最小限に** 暑さが厳しい夏場の時期にもしっかりと温度を維持するため、ロングフレッシュでは冷却能力に優れたコンプレッサーを使用。また、多くのワインセラーが採用する自然対流冷却の直冷式とは違い、ファンを使って庫内の空気を循環させるため、扉の開閉による温度上昇にも素早く対応、わずかな時間でもとの温度に復帰します。

ぐっすり眠ります

地下貯蔵庫“カーヴ”	“ロングフレッシュ”の庫内
臭いがこもらず風通しがよい 臭気のあるものとワインを一緒に保存すると、味や香りに影響を与える可能性があります。できるだけ臭気が少なく、カーヴのような臭いがこもらず空気の流れがある環境に保存する事が求められます。	**呼吸するワインセラー** 広い地下のカーヴに比べ、ワインセラーの庫内は狭く密閉されているため、ワインにとっては息苦しい環境です。ロングフレッシュは常に庫内の空気を入れ換えていますので、臭いがこもらず風通しのよい、広い空間の居心地を創出します。
振動がなく日が当たらない ワインへの衝撃や振動は熟成を促進させる恐れがありますが、それは主にワインの移動中のケース。澱が舞うほどの振動でない限りその影響は少ないと考えられます。また直射日光、特に紫外線はワインの品質に悪影響を与えるといわれており、ワインのボトルに色が付いているのもそれを防ぐためです。	**防振処理・UVカット** 冷却部のコンプレッサーに防振処理を施すことにより、庫内の棚への振動の伝わりをシャットアウト。また、鋼板扉(スタンダードシリーズ)は光を通さず、ガラス扉についてはUVカット処理を施し、ワインに有害な紫外線を遮断します。

カーヴの再現を可能にした
ロングフレッシュの加湿循環方式

ワインへのやさしさから生まれた機能性

省エネかつパワフルなコンプレッサー式

ワインセラーの冷却方式の中で、冷却力の弱いペルチェ式や熱吸収式では、設定温度の維持に大きなエネルギーが必要です。冷却効率の優れたコンプレッサー式のロングフレッシュなら、年間の電気代がペルチェ式の半分程度（当社製品比）で経済的です。また、コンプレッサー式は冷却能力にも優れていますので、昨今ますます暑くなる夏場の時期にも、余裕をもって設定温度まで冷やすことができます。

安定した温度管理で高湿度をキープ

温度と湿度は関係しているため、高湿度を維持するためには、まず安定した温度管理が必要です。ロングフレッシュは、冷却効率の優れたコンプレッサー式に加え、ファンで冷気を循環させて庫内の温度を均一化。ドアを開閉しても、すぐに設定温度に戻ります。

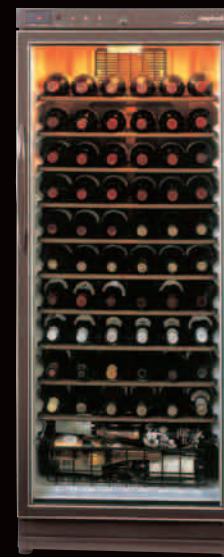
水を補充せずに安定した湿度管理が可能

ロングフレッシュは、外気の水分を補給しながら、湿った空気をファンで循環させる、独自の「加湿循環方式」。わざわざトレイなどに水を補充する必要もなく、安定した高湿度を維持します（冬の乾燥期には水の補充が必要な場合があります）。

葉巻のプロも認めた湿度管理能力

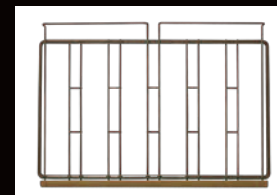
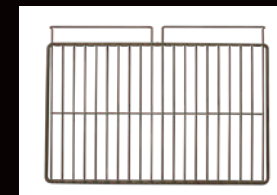
葉巻は、70％前後の湿度が品質の保持に必要とされ、その点ではワインよりも保存が難しいといわれています。湿度管理の優れたロングフレッシュは、ここでも高く評価され、デパートの売場を中心に葉巻用保管庫（ヒュミドール）としても活躍。その他、チーズ専門店でも熟成庫として使われています。

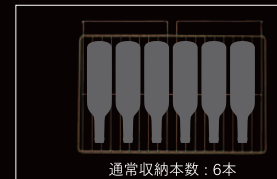
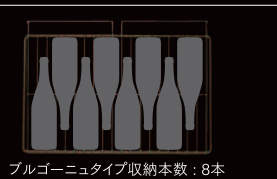
全段に棚、棚には一段積み

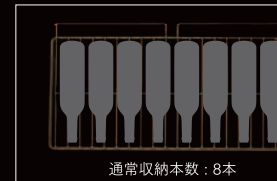
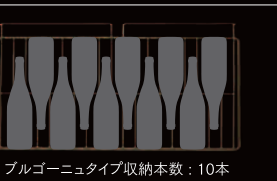
ワインの出し入れのしやすさを考え、ロングフレッシュは全段に棚を標準装備。また、本カタログに表示しているワイン収納本数は、すべての棚にワインを一段積みしたときの本数となっています（標準的なボルドータイプのボトル換算）。それは、短期保存（デイリーワイン）や長期保存などさまざまなワインを管理するには「棚一枚につきワイン一段」がもっとも使いやすいため。またこのワインの一段積みは、庫内の温度ムラも軽減します。

長いボトルも収納可能

シャンパンタイプの太いボトルはもちろん、ドイツタイプなど長いボトルのワインも収納できます（〜35cm程度）。

棚にも工夫

ST-AF140,ST-SV140G,ST-NV270,ST-NV270Gの棚は、ボトルのホールド性を高める設計になっています。ST-SV270G,ST-405,ST-405G,ST-405FGⅡの棚は、ワイヤーの間隔が均等になっていますので、ブルゴーニュタイプのボトルを収納する場合には、収納本数が増えます。（ST-SV270G：70本⇒90本、ST-405/ST-405G/ST-405FGⅡ：120本⇒146本）

ホールド性の高い棚

均等間隔ワイヤー棚

● ST-SV270G

通常収納本数：6本

ブルゴーニュタイプ収納本数：8本

● ST-405 / ST-405G / ST-405FGII

通常収納本数：8本

ブルゴーニュタイプ収納本数：10本

ディスプレイ効果を高める傾斜ラック

ワインのラベルが見やすく、ディスプレイとしても見栄えのする傾斜ラックもご用意（別売）。ワインの「澱下げ」にも活用できます。

※平棚（標準装備）と比べて収納本数が少なくなります。

①ST-SV140G・・・1枚4,200円（税込）

平棚は1枚で6本収納できますが、傾斜ラックは1枚で5本収納になります。最上段は標準で傾斜ラックが装備されています。

②ST-NV270G,ST-SV270G
・・・1枚5,250円（税込）

平棚は1枚で6本収納できますが、傾斜ラックは棚2段分を使用し、1枚で6本収納になります。

③ST-405G,ST-405FGⅡ
・・・1枚6,825円（税込）

平棚は1枚で8本収納できますが、傾斜ラックは棚2段分を使用し、1枚で6本収納になります。

ワインが“インテリア”になる空間。

機能性とデザイン性を兼ね備えたスタイリッシュ・フォルム。
収納したワインを際立たせ、業務用・自宅用を問わず
さまざまな空間に美しく調和します。

ST-SV140G (M)
ST-SV140G (P)

● ワイン収納本数：36本

● カラータイプ：マットグレー / プラチナ
● 扉タイプ：ガラス扉
● 扉開き：右
● 外形寸法：604(W)×591(D)×930(H)mm

ST-SV140G (M)

ST-SV140G (P)

ST-SV270G (M)
ST-SV270G (P)

● ワイン収納本数：70本
(ブルゴーニュタイプ/90本・詳しくは8ページ)

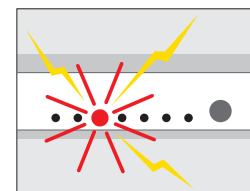
● カラータイプ：マットグレー / プラチナ
● 扉タイプ：ガラス扉
● 扉開き：右
● 外形寸法：606(W)×562(D)×1,513(H)mm

ST-SV270G (M)

ST-SV270G (P)

〈 SVラインの充実した機能 〉

断熱性とデザイン性に優れた
複層スモークガラス
(SV140G, SV270G)

ワインを“魅せる”
庫内灯ON/OFFスイッチ※
(SV140G, SV270G)

庫内が高温になった場合に
お知らせする警報システム
(SV140G, SV270G)

現在の温度がわかる
LED式温度表示
(上段:SV140G, 下段:SV270G)

ワインの管理・防犯に安心な
鍵付き
(SV140G, SV270G)

モダンな
強化ガラス天板
(SV140G)

● ワインラベルを見やすくディスプレイする傾斜ラック(別売)(詳しくは8ページ)
(SV140G, SV270G)
● ガラスの結露を防止するドアヒーター
(SV140G, SV270G)
● 紫外線からワインを守るUVカットガラス
(SV140G, SV270G)
● 日本製
(SV140G, SV270G)
● すっきりとしたハンドルレス扉
(SV140G, SV270G)

※庫内の温度が上昇しますので、常時点灯は避けてください。

愛され続けるプロの定番。

ソムリエやシェフなど多くのプロに支持され、
これまで数多くのレストランやワインショップで愛されてきた伝統モデル。
ワインを自宅で楽しむ文化が定着した最近では、
プロだけでなくワインラヴァーの本格セラーとしても選ばれています。

CLASSIC
Line

ST-NV270G (B)

- ワイン収納本数：70本

- カラータイプ：ブラウン
- 扉タイプ：ガラス扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：606(W)×562(D)×1,513(H)mm

ST-405G (B) 生産終了

- ワイン収納本数：120本
(ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ)

- カラータイプ：ブラウン
- 扉タイプ：ガラス扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：750(W)×570(D)×1,720(H)mm

ST-405FG II (B) 生産終了

- ワイン収納本数：120本
(ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ)

- カラータイプ：ブラウン
- 扉タイプ：ガラス扉
- 扉開き：フレンチドア(両開き)
- 外形寸法：750(W)×558(D)×1,720(H)mm

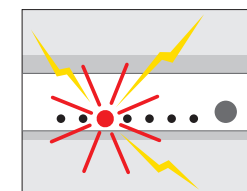
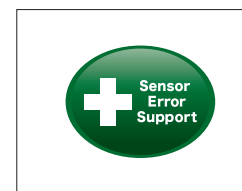
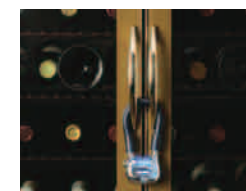
〈 CLASSICラインの充実した機能 〉

収納ワインがよく見える
ワイドガラス設計
(NV270G, 405G, 405FGII)

現在の温度がわかる
LED式温度表示
(上段:NV270G, 下段:405G/405FGII)

省スペース＆冷気が
逃げにくい観音開き
(405FGII)

縁のない
フレームレスガラス扉
(405G, 405FGII)

ワインを“魅せる”
庫内灯ON / OFFスイッチ※
(NV270G)

庫内が高温になった場合に
お知らせする警報システム
(NV270G, 405G, 405FGII)

センサー不良時に代替冷却運転を
行うセンサーエラーサポート
(405G, 405FGII)

ワインの管理・防犯に安心な
鍵付き
(NV270G, 405G, 405FGII)

ディスプレイ効果を上げる
棚装飾
(NV270G)

- ワインラベルを見やすくディスプレイする傾斜ラック(別売)
(NV270G, 405G, 405FGII) (詳しくは8ページ)
- 左右どちらの扉開きもご用意
(NV270G, 405G)
- ガラスの結露を防止するドアヒーター
(NV270G)
- 冷却運転時に点灯する表示ランプ
(405G, 405FGII)
- 断熱性に優れた複層ガラス
(NV270G, 405G, 405FGII)
- 紫外線からワインを守るUVカットガラス
(NV270G, 405G, 405FGII)
- 日本製
(NV270G)
- スイス製
(405G, 405FGII)

※庫内の温度が上昇しますので、常時点灯は避けてください。

おいしさを育む楽しみをシンプルに味わう。

断熱性に優れ、ガラス扉よりも省エネな鋼板扉モデル。
純粋にワインの保存・熟成用として使用するのに最適です。
ガラス扉と比べて軽く、レイアウト移動もスムーズに行えます。

STANDARD
Line

ST-AF140（WB）
ST-AF140（BS）

●ワイン収納本数：36本

- カラータイプ：ワインブラウン / ブラウンシルバー
- 扉タイプ：スタンダード扉
- 扉開き：右
- 外形寸法：590(W)×570(D)×888(H)mm

ST-AF140（WB）

ST-AF140（BS）

ST-NV270（B）

●ワイン収納本数：70本

- カラータイプ：ブラウン
- 扉タイプ：スタンダード扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：606(W)×562(D)×1,513(H)mm

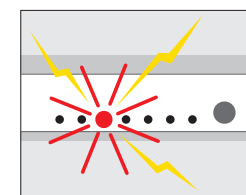
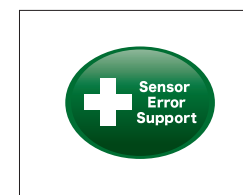
ST-405（B） 生産終了

●ワイン収納本数：120本
（ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ）

- カラータイプ：ブラウン
- 扉タイプ：スタンダード扉
- 扉開き：左 / 右
- 外形寸法：750(W)×570(D)×1720(H)mm

〈 STANDARDラインの充実した機能 〉

現在の温度がわかる
LED式温度表示
（上段:NV270, 下段:405）

ワインの管理・防犯に安心な
鍵付き
（NV270, 405）

庫内が高温になった場合に
お知らせする警報システム
（AF140, NV270, 405）

センサー不良時に代替冷却運転を
行うセンサーエラーサポート
（405）

- 左右どちらの扉開きもご用意
（NV270, 405）
- 冷却運転時に点灯する
表示ランプ
（405）
- 日本製
（AF140, NV270）
- スイス製
（405）

フォルスタージャパン ワインセラー仕様表

シリーズ名	SV Line		CLASSIC Line			STANDARD Line		
機種名	ST-SV140G	ST-SV270G	ST-NV270G	ST-405G 生産終了	ST-405FG II 生産終了	ST-AF140	ST-NV270	ST-405B 生産終了
カラータイプ	マットグレー（M） / プラチナ（P）	マットグレー（M） / プラチナ（P）	ブラウン（B）	ブラウン（B）		ワインブラウン（WB） / ブラウンシルバー（BS）	ブラウン（B）	ブラウン（B）
収納本数	36本	70本 （ブルゴーニュタイプ/90本・詳しくは8ページ）	70本	120本 （ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ）		36本	70本	120本 （ブルゴーニュタイプ/146本・詳しくは8ページ）
有効内容積（L）	135	265	265	365		135	260	365
外形寸法（mm）	●放熱スペースをおとりください。 604 / 591 / 930	606 / 562 / 1,513	606 / 562 / 1,513	750 / 570 / 1,720	750 / 558 / 1,720	590 / 570 / 888	606 / 562 / 1,513	750 / 570 / 1,720
扉タイプ	ガラス扉	ガラス扉	ガラス扉	ガラス扉		スタンダード扉	スタンダード扉	スタンダード扉
右開き（左把手）	○	○	○	○	フレンチドア（両開き）	○	○	○
左開き（右把手）	―	―	○	○		―	○	○
庫内温度表示※1	○	○	○	○		―	○	○
温度調節※2	6-18℃（2℃ステップ）	6-19℃	6-19℃	3-16℃		6-18℃（2℃ステップ）	6-19℃	3-16℃
湿度切換	―	○	○	○		―	○	○
カ　ギ	○	○	○	○	付属ワイヤーロック	―	○	○
電源スイッチ	○	―	―	○		―	―	○
庫内灯スイッチ※3	○	○	○	―		―	―	―
定格消費電力 50/60Hz（W）	143 / 143	191 / 191 ドアヒーターON時	234 / 234 ドアヒーターON時	185 / 195		118 / 118	154 / 154	160 / 160
質　量（kg）	56	77	73	98	99	39	64	93
製造国	日本	日本	日本	スイス		日本	日本	スイス
希望小売価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格		オープン価格	オープン価格	オープン価格

※1　低外気温時には、コンプレッサーとヒーターを併用して温度を維持する為、温度表示センサーが設置してある位置の温度が頻繁に変化します。そのため、表示部の温度が頻繁に変化したり、実際の庫内温度と異なる場合があります。　※2　周囲外気温が設定温度よりも低い場合には、ヒーターを用いて庫内を暖めますが、外気温との差が大きくなると庫内温度が設定温度以下になることがあります。
※3　長時間連続点灯されますと、庫内の温度が上昇しますので、常時点灯は避けてください。

［ご注意］
- オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。
- 本カタログに掲載した製品は、改良などのため予告なしで内容を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 販売価格には配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用およびワインなどは含まれておりません。
- 製品の色については、印刷物のため多少実際の色と異なる場合があります。
- 機能面を損なう心配がありますので、無理な収納はおやめください。
- ワインセラーの補修用性能部品（冷媒を含む）の保有期間は製造打ち切り後9年です。
- 収納本数は、標準的なボルドータイプのボトル換算です。
- 電源：単相100V 50/60Hz。
- 換気の悪い場所（倉庫など密閉された空間や、ビルトイン仕様でワインセラーの前面をドアで塞ぐなど）、畳・じゅうたんなど床面が不安定な場所、直射日光の当たる場所への設置は避けてください。
- 設置の際には、アジャスタで本体の水平をとってください。
- 保存中、ラベルなどにカビが繁殖する場合がありますが、これは高湿度の環境下で起こることであり、ワインにとっては好ましい状態です。
- ワインセラーを廃棄する場合は、家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金、再商品化料金（リサイクル料金）が必要となります。
- 年に一回程度、水受け部や棚など庫内を清掃してください。
- 正しくお使いいただくために、ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読みください。
- 製品の保証につきましては、取扱説明書および保証書をご覧ください。
- ワインなど収容物の補償はいたしません。ご了承ください。